JOHNSON®

C10

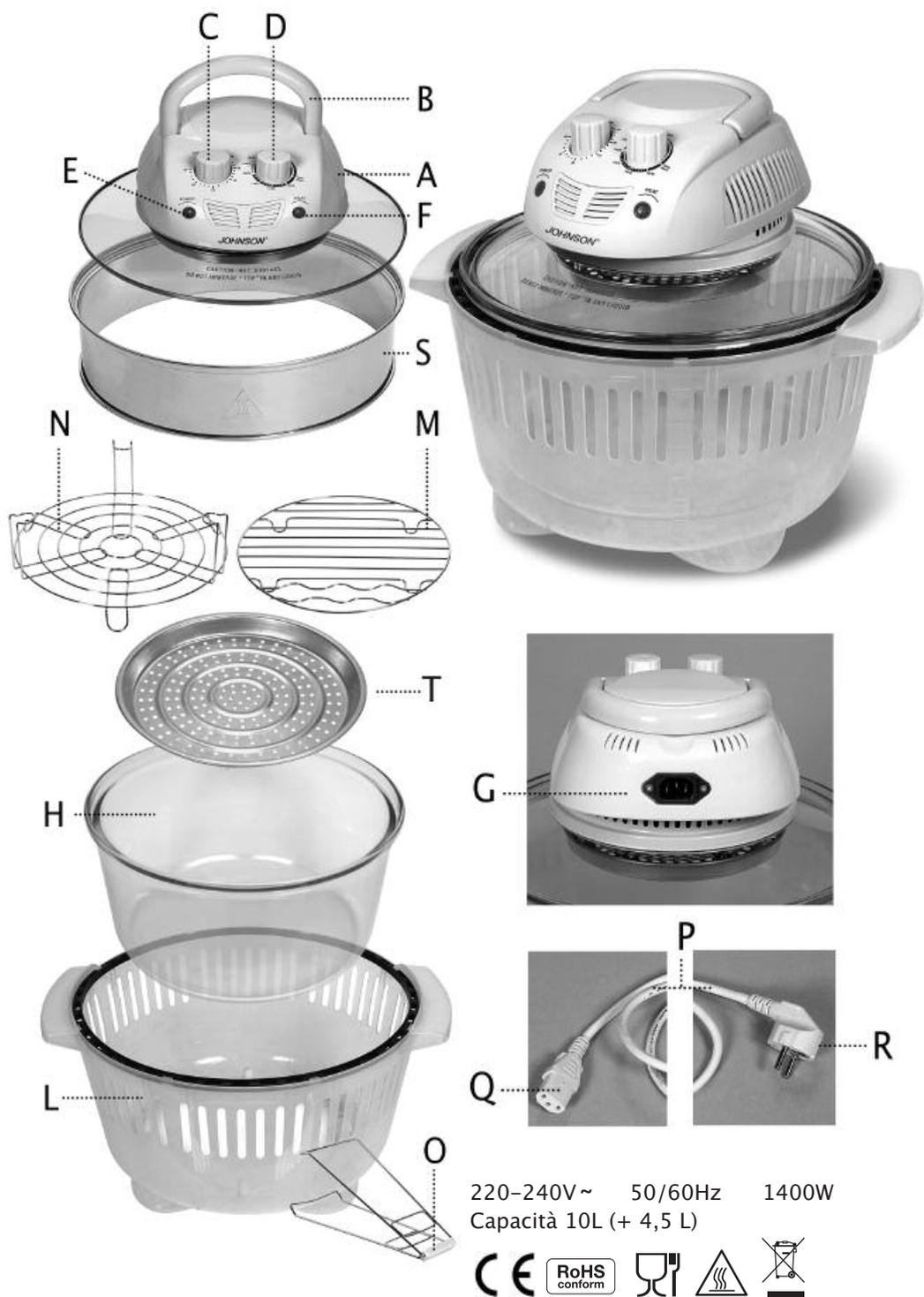
I

Forno alogeno a convezione

ISTRUZIONI D'USO

GB

Halogen convection oven

INSTRUCTIONS FOR USE

220-240V~ 50/60Hz 1400W
Capacità 10L (+ 4,5 L)

I

AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.
Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.
Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile.
La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo.
Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.
Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.
Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione.
Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente.
L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare:
Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi. Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente.
Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.
Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva.
Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l’apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento.
Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti.
In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato.
In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l’apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.
Per pulire l’apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.
Quando l’apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l’ambiente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di conoscenza se a loro è stata assiscurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Non permettere che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione, per non compremettere la sicurezza di impiego.
Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti (fruste ecc...); in caso di dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio.
- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato alla alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona regolarmente o se appare danneggiato; in caso di dubbio rivolgersi a personale qualificato.
- E' assolutamente vietato smontare o riparare l’apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
- L’apparecchio non deve essere fatto funzionare con dei temporizzatori esterni o altri dispositivi separati di controllo remoto.

• Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall’usura non sono coperti da garanzia; l’eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario

ATTENZIONE:

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.
Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi di cibo, depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igenico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.
Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Leggere attentamente le ISTRUZIONI e conservarle per usi anche futuri e in caso di trasferimento dell'apparecchio ad altra persona.
Per estrarre la spina dalla presa, afferrare la stessa senza tirare il cavo.
Non toccare le superfici calde, indossare guanti da forno e utilizzare le maniglie .
ATTENZIONE: NON immergere il cavo, la spina o il gruppo motore, in acqua o altri liquidi.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia.
Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati in tal caso farli sostituire dal servizio.
In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se ha subito danneggiamenti, sottoporlo al controllo del Servizio d'assistenza, per eventuali riparazioni.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal Servizio assistenza o da persona professionalmente qualificata.
L'uso di accessori non forniti dal produttore possono causare lesioni.
L'apparecchio non è abilitato all'uso all'aperto.
Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, apparecchi elettrici, forni caldi, o fornelli a gas.
ATTENZIONE: evitare che il cavo venga a contatto con superfici calde.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli specificatamente previsti.
L'apparecchio non deve essere azionato per mezzo di un temporizzatore o interruttore esterno.
Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore e non in prossimità di sostanze infiammabili.
L'apparecchio non è adatto all'uso da parte di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienza e conoscenza.
I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
ATTENZIONE: sollevando la maniglia B durante la fase di cottura se ne interrompe l'azione ma il forno rimane caldo e quindi sussiste il rischio di ustioni.

NORME DI SICUREZZA

Non spostare o sollevare l'apparecchio, con il cavo di alimentazione ancora collegato alla presa di corrente e non completamente raffreddato.
Prima di rimuovere il coperchio:
Porre il timer su Off.

Scollegare il cavo di alimentazione.
Asportare il coperchio A usando sempre la maniglia di trasporto B e appoggiarlo su una superficie piana con la maniglia in alto. Non posizionare la parte inferiore del coperchio ancora caldo direttamente su superfici in laminato, legno, carta, plastica o altre superfici infiammabili o non resistenti al calore.
Prima di inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio, posizionare sempre il coperchio sulla ciotola A.
ATTENZIONE: (quando l'apparecchio è in funzione la temperatura delle superfici è molto elevata.) tutte le superfici del forno diventano molto calde, possono quindi causare ustioni. Comunque non toccare alcuna parte del forno diverso dalle maniglie, finché non si è raffreddato.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Forno dall'innovativa tecnologia che consente i vantaggi di un grande forno a convezione.
Grazie alle dimensioni compatte, design efficiente e ventilazione, cuoce dal 20 % al 60 % più velocemente di un forno elettrico convenzionale dando gli stessi risultati ma con minor consumo di energia elettrica.
L'apparecchio è un vero forno multiuso adatto a preparare tutti i tipi di piatti: arrostisce, cuoce, griglia, cuoce a vapore, riscalda e scongela.
Utilizzato nella cucina tradizionale ne migliora la qualità con considerevole risparmio di tempo e denaro. La ciotola in vetro con il suo supporto possono essere messi in tavola come pratico piatto di portata, mantenendo i cibi caldi e pronti per essere serviti.

Cucina in modo uniforme senza grassi, riducendo la ritenzione di grassi e colesterolo. Utilizza aria calda in movimento, che avvolge il cibo sospeso sulla gratella senza produrre fumo.
Non secca gli alimenti, non li asciuga e li mantiene succulenti.
Il coperchio trasparente permette la visione dell'alimento e il controllo durante la cottura.

COMPONENTI

A. Coperchio dell'apparecchio con ventola e elemento riscaldante
B. Maniglia con dispositivo di sicurezza
C. Manopola timer (0-60 min)
D. Manopola termostato (Preriscaldamento-125°C-250°C)
E. Indicatore luminoso Power (rosso)
F. Indicatore luminoso Heat (verde)
G. Presa per cavo di alimentazione
H. Ciotola in vetro 10L
L. Cestello in materiale plastico con maniglie
M. Gratella bassa
N. Gratella alta
O. Pinze
P. Cavo di alimentazione
Q. Terminale del cavo da collegare all'apparecchio
R. Spina del cavo da collegare alla rete elettrica
S. Anello aggiuntivo per maggiorare la capacità a 14,5 L
T. Teglia forata

ISTRUZIONI PER L'USO

Al primo utilizzo:
Disporre il cestello L su di un piano stabile e resistente al calore ad almeno 10 centimetri da altri oggetti e lontano da sostanze infiammabili.
Lavare la ciotola di vetro H, asciugarla accuratamente e disporla all'interno del cestello L.
Pulire con un panno umido la parte inferiore del coperchio A, asciugarlo e disporlo centrato e stabile sulla ciotola H.
Inserire il terminale Q del cavo P nella presa G del coperchio A.

Regolare il timer C su 5 minuti e il termostato D su 250 °C.
Trascorsi i 5 minuti estrarre la spina R dalla presa di corrente.
Lasciare raffreddare per almeno 5 minuti.
Utilizzando la maniglia B asportare il coperchio A e disporlo su di un piano stabile.
Collocare all'interno del cestello L la gratella (M o N secondo l'utilizzo previsto) e centrato su di essa l'alimento da cuocere, mantenendolo staccato dalla parete di

vetro in modo da consentire la massima circolazione dell'aria.
Mettere il coperchio A sulla ciotola H.
Inserire la spina R nella presa di corrente.
Impostare il termostato D e il timer C, secondo le indicazioni della ricetta o della tabella di riferimento rapido.
Gli indicatori E e F si accendono e l'apparecchio inizia a riscaldarsi mentre il suo interno s'illumina.
Il riscaldamento, il suo indicatore F e l'illuminazione interna si spengono al raggiungimento della temperatura richiesta, ma su azione del termostato, all'occorrenza si riattivano per mantenerla costante per tutto il tempo impostato.
Un segnale acustico avverte del raggiungimento del tempo impostato.
La manopola del timer nel frattempo torna in posizione Off.
Se durante la fase di cottura si solleva la maniglia B, automaticamente si interrompono il riscaldamento, la ventilazione e si spengono gli indicatori E, F e l'illuminazione interna.
Se durante la cottura, si asporta il coperchio anche temporaneamente, essendo molto caldo, maneggiarlo con attenzione e nel caso si dovesse appoggiare scegliere un piano stabile e resistente al calore.
Riposizionato il coperchio e abbassata la maniglia si riattiva l'accensione sino allo scadere del tempo impostato.
Se servisse ampliare la capacità interna da 10 L a 14,5 L, utilizzare l'anello aggiuntivo S, posizionandolo sopra la ciotola in vetro H, avendo cura di incastrarlo nella sede del bordo superiore della stessa.
Completare l'operazione posizionando sopra l'anello aggiuntivo S il coperchio dell'apparecchio con ventola e elemento riscaldante A.

MANUTENZIONE

Scollegare sempre e lasciare raffreddare prima di intervenire.
Pulizia breve:
lavare la ciotola in vetro H con acqua calda, una spugna morbida e l'ausilio di un detersivo delicato per piatti, effettuando poi un accurato risciacquo e asciugatura.
Se necessario utilizzare un panno di nylon o maglia di poliestere.
Non utilizzare paglietta di acciaio o materiali abrasivi.
Non usare mai solventi o detersivi forti.
Il cestello L può essere lavato analogamente alla ciotola.
Il coperchio A deve essere pulito solo con un panno morbido umido ponendo attenzione che NON penetrino liquidi al suo interno.
PRE-LAVAGGIO
Per facilitare la pulizia è possibile effettuare un pre-lavaggio.
Disinserire la spina dalla presa di corrente.
Immettere circa 4 centimetri di acqua e un goccio di detersivo delicato.
Le gratelle M e N durante questa fase possono essere messe all'interno.
Posizionare il coperchio.
Inserire la spina nella presa di corrente.
Regolare il termostato su WASH e impostare il timer per 10 minuti.
La circolazione di aria calda crea un'azione di lavaggio turbo che rimuove eventuali residui di alimenti.
Se particolarmente sporca, ripetere l'operazione di lavaggio per altri 2 o 3 minuti.
Quando il timer indica Off, rimuovere il coperchio.
Lasciar raffreddare e sciacquare la ciotola con acqua tiepida per rimuovere ogni traccia di detersivo, poi asciugarla.
Il coperchio A deve essere pulito solo con un panno morbido umido ponendo attenzione che NON penetrino liquidi al suo interno.

FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

Arrostire
Cuocere
Cuocere a vapore
Friggere
Tostare
Scongelare
Tabella con indicazioni generali dei tempi e modalità di cottura di:
carne, pollame, pesce, prodotti da forno, uova, ortaggi.

Come arrostire

Mettere la carne direttamente sulla gratella N.
Considerare che il tempo di cottura può variare molto secondo le dimensioni del pezzo di carne e del grado di cottura desiderato.
Consultare la tabella per ulteriori indicazioni.

Come cuocere

Mettere il cibo in un contenitore di metallo o vetro temperato.
Se non si dispone di una teglia della giusta misura, si può adattare un foglio di alluminio come contenitore avendo cura di dimensionarlo in modo che una volta disposto all'interno della ciotola permetta un'adeguata circolazione dell'aria calda attorno all'alimento.
Consultare la tabella per ulteriori indicazioni.

Come grigliare

Porre il cibo direttamente sulla gratella.
Per fette di carne molto spesse, girare il cibo a metà cottura.
Il tempo necessario per una grigliatura soddisfacente, può variare secondo dimensioni, quantità di grasso, ecc..

Come cuocere a vapore

È possibile cuocere le verdure a vapore anche mentre si cucina il piatto principale mettendole in un sacchetto di stagnola sigillato con all'interno un goccio di acqua.
È possibile aggiungere una tazza di acqua nella ciotola, con erbe salate e spezie per pesce o verdure.

Come friggere

Per ottenere l'effetto di patatine fritte immergere le strisce di patata in olio da cucina polinsaturo, ciò permetterà all'olio in eccesso di defluire e cuocere in base alla guida di cottura.
Per rendere delizioso il pollo fritto, immergerne i pezzi nella pastella e poi nell'olio di cottura, scolare l'olio in eccesso e cuocere secondo la tabella.

Come tostare

Per ottenere pane o fette perfettamente tostate, disporle direttamente sulla gratella N e controllarne la tostatura.
Risulteranno croccanti fuori e morbide dentro.
Per migliorare crackers, patatine e persino biscotti raffermi, metterli sulla gratella per qualche minuto alla massima temperatura.
Torneranno alla loro originaria croccantezza.

Come scongelare

Per scongelare alimenti in modo più uniforme che con un forno a microonde è sufficiente impostare la temperatura a 50 °C e controllare il cibo ogni 5-10 minuti.
Per cucinare alimenti surgelati, abbassare la temperatura consigliata di 20 °C.
Esempio: 225 °C a 205° C. Il tempo di cottura diminuisce anche dal 30 al 50 % in meno.

CONSIGLI E AVVERTENZE

Distribuire gli alimenti in modo uniforme nel forno per garantire la corretta circolazione del flusso d'aria.
Evitare di sovrapporre gli alimenti col proposito di cucinarne maggiore quantità.
Se l'aria non circola correttamente solo la parte superiore dell'alimento risulterebbe cotta. Se necessario utilizzare la gratella alta N o una teglia forata.
La prima volta che si segue una ricetta, controllare il processo di cottura attraverso la parte in vetro del coperchio.
Quando si opera con l'apparecchio caldo utilizzare guanti da forno.
Per spostare il coperchio A avvalersi della maniglia B.
Per spostare gli alimenti usare le pinze O.

Tabella di consultazione rapida per tempi e modalità di cottura

Alimento	Cottura (minuti)	Temperatura	Gratella
Pollame			
Pollo intero	35–40	200 °C	Bassa M
Parti di pollo	15–20	200 °C	Alta N
Tacchino	60–90	200 °C	Bassa M
Anatra	50–60	200 °C	Bassa M
Carni			
Arrosto di manzo			
Poco cotto	35–40	175 °C	Bassa M
Media cottura	45–50	175 °C	Bassa M
Ben cotta	55–60	175 °C	Bassa M
Bistecca			
Media cottura	8–10	250° C	Alta N
Agnello arrosto (3.5 lb)			
Media cottura	60–70	200 °C	Bassa M
Ben cotto	80–90	200 °C	Bassa M
Salsiccia	10	200 °C	Bassa M
Uova			
In camicia	5–6	175 °C	Bassa M
Poco cotte	4–5	200 °C	Bassa M
Frittata	10–12	175 °C	Bassa M
Torte			
Uno strato	20–25	200 °C	Bassa M
Muffins	15–18	175 °C	Bassa M
Meringata	5–8	175 °C	Bassa M
Pasta al forno			
Uno strato	10–12	200° C	Alta N
Uno strato + ripieno	25–30	175 °C	Bassa M
Due strati + ripieno	30–35	175 °C	Bassa M
Pane con lievito			
Pagnotta	15–20	175 °C	Bassa M
Rotolo	15–20	175 °C	Bassa M
Pane di mais	10–20	175 °C	Bassa M
Pizza surgelata	9	200 °C	Alta N

Alimento	Cottura (minuti)	Temperatura	Gratella
Biscotti			
Goccia	8-10	190 °C	Bassa M
Laminati	12-15	190 °C	Bassa M
Sbarrette	15-20	190 °C	Bassa M
Pesce	7-10	200 °C	Alta N
Gamberi	8-10	200 °C	Alta N
Vongole al vapore	3-5	160 °C	Bassa M
Aragosta	12-15	175 °C	Bassa M
Verdure			
Patate al forno	20-35	250 °C	Bassa M
Patatine fritte	12-15	200 °C	Alta N

QUALCHE SUGGERIMENTO E RICETTA

Prima colazione

Croissants

Preriscaldare l'apparecchio con termostato a 105 °C.
Riscaldare croissant: 3-6 minuti.
Cornetti congelati: 6-10 minuti.

Panini da riscaldare

Con mani bagnate accarezzare il panino e disporlo sulla gratella alta, ripetere l'operazione con gli altri panini.
Impostare il termostato a 105 °C per un tempo di 5-10 minuti.
Il pane risulterà come appena sfornato.

Verdure a vapore e pesce al cartoccio

Avvolgere le verdure in carta stagnola, fissata in modo che non venga aperta o aspirata dalla ventola.
Disporre il cartoccio in modo che l'aria possa circolarle attorno.
Utilizzare eventualmente la gratella N come una piattaforma sopra altri alimenti da cuocere.
Anche i pesci possono essere cotti al cartoccio.
Aggiungere un poco di succo di limone e qualche fetta di verdura.

Pancetta alla griglia

Dalle fette di pancetta togliere la cotenna e il grasso in eccesso.
Disporre le fette sulla gratella alta.
Impostare il termostato a 230 °C, cuocere per circa 6-8 minuti o come diversamente preferito.

Pollo arrosto con ripieno

1 pollo
1 piccola cipolla
1 cucchiaio di burro
1/2 tazza di funghi
1 1/2 tazze di pangrattato morbido, aglio, sale, pepe
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di Maggiorana, un pizzico di noce moscata
1 uovo
Pulire accuratamente l'interno del pollo e rimuovere il grasso in eccesso.
Sbucciare e tritare la cipolla, aggiungere in padella e leggermente nel burro fino alla morbidezza.
Aggiungere i funghi e far rosolare un altro minuto.
Mescolare in briciole, sale, pepe, prezzemolo, scorza di limone, maggiorana, noce moscata e l'uovo sbattuto.
Mettere il ripieno nel pollo e chiuderne l'apertura.

Cospargere e strofinare la pelle del pollo con il sale e il pepe.
Mettere il pollo sulla gratella bassa M. Cuocere in forno a 163C per 20 minuti. Girare e cuocere per circa altri 20 minuti finché il pollo è tenero e dorato tutto.

Verdure arrosto
Sbucciare e pulire le verdure, tagliare a pezzi di dimensioni simili.
Asciugare e mettere in una pentola con 2 o 3 cucchiai di olio vegetale aggiungere aglio, sale e pepe.
Mettere il coperchio sulla pentola, agitare e oscillare vigorosamente.
Mettere le verdure sulla gratella alta.
Impostare il termostato e cuocere per circa 30-45 minuti a 182C. Il tempo di cottura varia secondo le dimensioni dei singoli pezzi e il peso totale della verdura.

Patate al cartoccio
Di medie dimensioni patate lavate (1 a persona)
burro morbido
Aglio, sale
Pepe nero macinato
Assicurarsi che le patate siano pulite.
Rimuovere eventuali difetti, guasti, ecc., asciugare con un tovagliolo di carta.
Strofinare con un pò di burro ammorbidito le patate.
Cospargere con poco aglio, sale e pepe nero macinato al momento.
Avvolgere in carta stagnola.
Disporre i cartocci sulla gratella alta N far cuocere per 45 minuti a 190 °C.
Controllare con una forchetta il grado di cottura.

Torte (cuociono più rapidamente che in un forno convenzionale)
Mettere la tortiera sulla gratella nella ciotola.
Se si desidera una torta molto umida quasi senza crosta, disporre una pellicola di alluminio come protezione sopra la tortiera. È possibile rimuovere la pellicola appena prima che la torta sia pronta per consentire di asciugarne un poco la parte superiore.
Le torte cuociono più rapidamente che in un forno convenzionale.

Pasticceria, biscotteria, ecc.. (cuociono più rapidamente che in un forno convenzionale)
Mettere in una teglia forata o in altro piatto su una gratella.
Se si desidera una finitura non troppo croccante, coprire con una pellicola di alluminio durante la prima parte della cottura.

GB

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully read the requirements in this manual and keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.
This appliance is only for domestic use and must only to be used for the purpose it was specifically designed.
Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use. The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation. The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards on electrical safety.
Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger.
Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network.
In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.
Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.

However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.
On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.
If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially.
The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules. In particular:
Do not immerge the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids. If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power.
Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.
During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.
Do not touch the appliance with wet hands or feet.
Do not use the appliance with bare feet.
Do not pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.
Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain…).
Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it.
Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.

The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.
The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.
If power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.
Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.
Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee.
Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.
When the appliance is unserviceable and must be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.
- The device can be used by children 8 years of age or up and people whose physical, sensorial or mental capacity is reduced or those lacking in experience and know-how, if they have the benefit of a mediator responsible for their safety, supervision or instructions on use of the device in a safe manner and if they have understood the dangers involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without the supervision of an adult.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Turn the unit off and unplug it before changing accessories or approaching the parts that are in motion when working.

- Use the unit only with the supplied accessories, not compromise the safety of use.
Periodically check the good condition apparatus and components (hoses etc ...); If in doubt, contact an authorized service center.
- Do not pull the power cord to move the unit.
- The user should not leave the appliance unattended when it is connected to the power.
- Do not use the appliance if it does not operate normally, or if it is damaged; If in doubt, contact qualified personnel.
- It is strictly forbidden to disassemble or repair the unit for danger of electric shock; if necessary contact your dealer or service center.
- The appliance must not be operated with timers or other external devices separate remote control.

• Warranty does not cover any glass parts of the product.

ATTENTION:

The damages of the power supply cord, originate by the wear aren't covered by guarantee; the repair will be in charge to the owner.

ATTENTION:

Warranty does not cover any plastic parts of the product.

ATTENTION:

If the need should arise to take or send the appliance to an authorised service centre, make sure to clean all its parts thoroughly.
For hygienic purposes, the service centre shall reject appliances that are not perfectly clean on the outside or inside without making any controls or repairs.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Carefully read the INSTRUCTIONS and keep them for future use and in the event the appliance is transferred to a third party.

To remove the plug from the socket, hold it without pulling the cable.

Do not touch hot surfaces. Wear oven gloves and use the handles.

ATTENTION: DO NOT emerge the cable, the plug or the motor unit in water or other liquids.

Disconnect the appliance from the power socket when not in use and before cleaning.

Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In such case, get Service to replace it.

If the appliance is not working properly or was damaged, get the Support Service to check if it needs to be repaired.

If the power supply cable is damaged, get the Support Service or a professionally qualified person to replace it.

Use of accessories not supplied by the manufacturer can cause injury.

The appliance is not enabled for outdoor use.

Do not position the appliance near heat sources, electrical appliances, hot ovens or gas hobs.

ATTENTION: avoid the cable coming in contact with hot surfaces.

Do not use the appliance for purposes other than those specifically planned.

The appliance must not be switched on via the timer or outer switch.

Use the appliance on a flat, stable, dry surface resistant to heat and not near inflammable substances.

The appliance is not suitable for use by children and people with reduced physical, sensorial or mental capabilities or with a lack of experience or knowhow.

Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

ATTENTION: lifting handle B during the cooking phase deactivates the action, however the oven remains hot and therefore the risk of burns persists.

SAFETY STANDARDS

Do not move or lift the appliance by the power supply cable still connected to the current socket and not completely cooled.

Before removing the lid:

Set the timer to Off.

Disconnect the power supply cable.

Always remove lid A using transport handle B and rest it on a flat surface with the handle up.

Do not position the lower part of the lid that is still hot directly on laminated surfaces, wood, paper, plastic or other inflammable surfaces not resistant to heat.

Before connecting the plug to the power socket and switching on the appliance, always position the lid on bowl A.

ATTENTION: (when the appliance is working the temperature of the surfaces is very hot). All the oven surfaces become very hot, therefore they can cause burns. However, do not touch any part of the oven other than the handles, until it has cooled.

PRESENTATION OF THE APPLIANCE

Oven with innovative technology that gives the advantages of a big convection oven.

Thanks to its compact dimensions, efficient design and ventilation, it cooks 20% to 60% faster than a conventional electric oven giving the same results but consuming less electrical energy.

The appliance is a real, multi-use oven suitable for preparing all types of dishes: it roasts, bakes, grills, steam cooks, heats and defrosts.

Used in a traditional kitchen, it improves quality with considerable time and money savings. The glass bowl with its support can be placed on the table as a practical serving dish, keeping food hot and ready for serving.

Uniform baking without fat, reducing fat retention and cholesterol. It uses hot moving air that wraps around the food suspended on the grate without producing smoke.

It does not cause food to dry out, leaving it succulent.
The transparent lid allows you to see the food and check it during cooking.

PARTS

A. Lid of the appliance with fan and heating element
B. Handle with safety device
C. Timer knob (0-60 min)
D. Thermostat knob (Pre-heating-125°C-250°C)
E. Power light indicator (red)
F. Heat light indicator (green)
G. Socket for power supply cable
H. 10L glass bowl
L. Plastic basket with handles
M. Low grate
N. High grate
O. Gripper
P. Power supply cable
Q. Cable terminal to connect to the appliance
R. Cable plug to connect to the electricity mains
S. Additional ring to increase capacity to 14.5 L
T. Perforated tin

INSTRUCTIONS FOR USE

On first use:
Place basket L on a stable surface resistant to heat at least 10 centimetres from other objects and far from flammable substances.
Wash glass bowl H, accurately dry it and place inside basket L.
Clean the lower part of lid A with a damp cloth, dry it and centre it in a stable manner on bowl H.
Insert terminal Q of cable P in socket G of lid A.
Adjust timer C on 5 minutes and thermostat D on 250 °C.
After 5 minutes, remove plug R from the electricity socket.
Leave to cool for at least 5 minutes.
Using handle B remove lid A and place on a stable surface.
Place the grate (M or N according to the planned use) inside basket L and centre the food to cook on it, ensuring it is not attached to the glass wall to enable maximum air circulation.
Keep lid A on bowl H.
Insert plug R in the electricity socket.
Set thermostat D and timer C, according to the instructions in the recipe or the quick reference table.
Indicators E and F switch on and the appliance starts to heat while it lights up inside.
The heating, its F indicator and the internal lighting switch off on reaching the requested temperature, however on thermostat action, it re-activates when needed to keep the temperature constant for the entire time set.
An acoustic signal warns you the set temperature has been reached.
The timer knob in the meantime returns to the Off position.
If during the cooking phase handle B is lifted, heating and ventilation is automatically stopped and the indicators E and F and the internal lighting switch off.
If the lid is removed during cooking, even temporarily, handle with care because it is very hot and if you should put it down, resting it on a stable and heat resistant surface.
Having re-positioned the lid and lowered the handle, re-activate the appliance until the time set expires.
If you need to increase the internal capacity from 10 L to 14.5 L, use the additional ring S, positioning it over glass bowl H, taking care to fit it on the compartment upper edge.
Complete the operation by positioning the appliance lid with the fan and heating element A over the additional ring S.

MAINTENANCE

Always disconnect and leave to cool before intervention.
Quick cleaning:
wash glass bowl H with hot water, a soft sponge and the help of delicate washing up liquid, then carefully rinse and dry.

If necessary, use a nylon or polyester cloth.
Do not use steel pads or abrasive materials.
Never use solvents or strong detergents.
Basket L can be washed in the same way as the bowl.
Lid A must only be cleaned with a soft, damp cloth while paying attention the liquids do NOT penetrate inside.
PRE-WASHING
Use a pre-wash to make cleaning easier.
Take the plug out of the electricity socket.
Pour in about 4 centimetres of water and a drop of delicate detergent.
Grates M and N during this phase can be placed inside.
Position the lid.
Insert the plug in the electricity socket.
Adjust the thermostat to WASH and set the timer for 10 minutes.
The hot air circulation creates a turbo wash action that removes any food residue.
If particularly dirty, repeat the washing operation for another 2 or 3 minutes.
When the time indicates Off, remove the lid.
Leave to cool and rinse the bowl with lukewarm water to remove any trace of detergent, then rinse it.
Lid A must only be cleaned with a soft, damp cloth while paying attention the liquids do NOT penetrate inside.

FUNCTIONS OF THE APPLIANCE

Roasting
Baking
Steam cooking
Frying
Toasting
Defrosting
Table with general instructions on the times and methods to cook:
meat, poultry, fish, baked products, eggs and vegetables.

How to roast

Place the meat directly on grate N.
Consider the cooking time can vary a lot based on the size of the piece of meat and the level of cooking desired.
Consult the table for further instructions.

How to bake

Place the food in a metal or tempered glass container.
If you don't have the right sized tin, you can use a sheet of aluminium as a container, taking care to size it so that once inside the bowl it enables adequate hot air circulation around the food.

How to grill

Place the food directly on the grate.
For very thick slices of meat, turn the food half way through cooking.
The time necessary for satisfactory grilling can vary based on the dimensions, quantity of fat, etc.

How to steam cook

You can steam cook vegetables also while cooking the main dish by placing them in a tinfoil sealed bag with a drop of water inside.
You can add a cup of water to the bowl, with herbs, salt and spices for fish or vegetables.

How to fry

To make chips, emerge the potato strips in polyunsaturated cooking oil; this will allow the excess oil to flow off and cook based on the cooking guide.
To make delicious fried chicken, emerge the pieces in the batter and then in the cooking oil, drain the excess oil and cook according to the table.

How to toast

To make perfectly toasted bread or sliced bread, place directly on grate N and check it as it toasts.
It should be crunchy on the outside and soft inside.
To improve stale crackers, crisps or even biscuits, place them on the grate for a few minutes at the maximum temperature.
They will regain their original crunchiness.

How to defrost

To defrost food more evenly than with a microwave oven, simply set the temperature to 50 °C and check the food every 5-10 minutes.
To cook frozen food, lower the recommended temperature by 20 °C.
Example: 225 °C to 205° C. The cooking temperature also decreases from 30 to 50% less.

ADVICE AND WARNINGS

Distribute the food evenly in the oven to guarantee correct circulation of the air flow. Avoid placing food on top of other food to cook larger amounts.
If the air does not circulate correctly only the top part of the food will cook. If necessary, use the high N grate or a perforated tin.
The first time you follow a recipe, check the cooking process using the glass part of the lid.
When working with the hot appliance, use oven gloves.
To move lid A, use handle B.
To move food, use gripper O.

Quick consultation table for cooking times and methods

Food	Cooking (minutes)	Temperature	Grate
Poultry			
Full chicken	35-40	200 °C	Low M
Chicken parts	15-20	200 °C	High N
Turkey	60-90	200 °C	Low M
Duck	50-60	200 °C	Low M
Meat			
Roast beef			
Rare	35-40	175 °C	Low M
Medium	45-50	175 °C	Low M
Well cooked	55-60	175 °C	Low M
Steak			
Medium	8-10	250° C	High N
Roast lamb (3.5 lb)			
Medium	60-70	200 °C	Low M
Well cooked	80-90	200 °C	Low M
Sausage	10	200 °C	Low M
Egg			
Poached	5-6	175 °C	Low M
Lightly cooked	4-5	200 °C	Low M
Omelette	10-12	175 °C	Low M

Food	Cooking (minutes)	Temperature	Grate
Cakes			
One layer	20–25	200 °C	Low M
Muffins	15–18	175 °C	Low M
Meringue	5–8	175 °C	Low M
Oven baked pasta			
One layer	10–12	200° C	High N
One layer + filling	25–30	175 °C	Low M
Two layers + filling	30–35	175 °C	Low M
Bread with yeast			
Loaf	15–20	175 °C	Low M
Roll	15–20	175 °C	Low M
Cornbread	10–20	175 °C	Low M
Frozen pizza	9	200 °C	High N
Biscuits			
Cookies	8–10	190 °C	Low M
Hard	12–15	190 °C	Low M
Bars	15–20	190 °C	Low M
Fish	7–10	200 °C	High N
Prawns	8–10	200 °C	High N
Steamed clams	3–5	160 °C	Low M
Lobster	12–15	175 °C	Low M
Vegetables			
Roast potatoes	20–35	250 °C	Low M
Chips	12–15	200 °C	High N

SOME SUGGESTIONS AND RECIPES

Breakfast

Croissants

Preheat the appliance with the thermostat at 105°C.
To heat croissants: 3–6 minutes.
Frozen croissants: 6–10 minutes.

Sandwiches to heat

Rub wet hands over the sandwich and place on the high grate, repeat the operation with other sandwiches. Set the thermostat to 105 °C for 5–10 minutes. The bread will be just like fresh oven-baked bread.

Steamed vegetables and fish baked in tinfoil

Wrap the vegetables in tinfoil, fasten so it won't open or be sucked in by the fan.
Place the tinfoil in such a way the air circulates around it.
If necessary, use grate N as a platform over other food to cook.
Fish can also be cooked in tinfoil.
Add a little lemon juice and some sliced vegetables.

Grilled bacon

Take the rind and excess fat off the bacon slices. Place the slices on the high grate.

Set the thermostat to 230°C, cook for approximately 6-8 minutes or as you like them.

Roast chicken with stuffing
1 chicken
1 small onion
1 tablespoon of butter
1/2 cup of mushrooms
1 1/2 cups of soft breadcrumbs, garlic, salt and pepper
1 tablespoon of chopped parsley
1 teaspoon of marjoram, a pinch of nutmeg
1 egg
Carefully clean inside the chicken and remove any excess fat.
Peel and chop the onion, add to the pan cook lightly in the butter until it softens.
Add the mushrooms and brown for another minute.
Mix in the breadcrumbs, salt, pepper, parsley, lemon peel, marjoram, nutmeg and the beaten egg.
Stuff the chicken and close the opening.
Spread and rub the chicken skin with salt and pepper.
Place the chicken on the low grate M. Cook in the oven at 163C for 20 minutes. Turn and cook for another 20 minutes until the chicken is tender and golden all over.

Roast vegetables
Peel and clean the vegetables, cut in similar sized pieces.
Dry and place in a saucepan with 2 or 3 spoons of vegetable oil and add the garlic, salt and pepper. Place the lid on the saucepan and stir vigorously. Place the vegetables on the high grate.
Set the thermostat and cook for approximately 30-45 minutes at 182C. The cooking time varies according to the dimensions of the individual pieces and the total weight of the vegetables.

Potatoes in tinfoil
Medium sized washed potatoes (1 person)
Soft butter
Garlic, salt
Ground black pepper
Ensure the potatoes are clean. Remove any bad parts etc. dry with kitchen paper.
Spread some softened butter on the potatoes.
Spread a little garlic, salt and freshly ground black pepper on them.
Wrap in tinfoil. Place the tinfoil wraps on the high grate N and cook for 45 minutes at 190 °C. Use a fork to check how cooking is progressing.

Cakes (cook faster than in a conventional oven)
Place the cake tin on the grate in the bowl.
If you want a very moist cake without crust place aluminium foil over the cake tin to protect it. You can remove the film as soon as the cake is ready to slightly dry the upper part. Cakes cook faster than in a conventional oven.

Pastries, biscuits, etc.. (they cook faster than in a conventional oven).
Place in a perforated tin or on another plate on the grate. If you don't want the finish to be too crunchy, cover with aluminium foil during the first part of cooking.

GARANZIA
La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non é stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE
The validity of the guarantee starts from the purchasing date certified by the seller's stamp and expires at the end of the indicated period, even when the device has not been used. The guarantee covers all substitutions or repairs due to material or manufacturing defects. The guarantee has no validity in case of device tampering or when the defect is due to incorrect or improper use of the same. Substitutions and repair covered by the guarantee are made free of any charge for goods delivered free our service company representative. Only the freight will be at buyer's expense. All replaced parts or devices will become our property.

GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE

3 ANNI YEARS

Designed by: ***JOHNSON***® S.p.A
V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Lombardy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it

MOD. C10

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

La presente garanzia non é valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to be valid

MOD. C10

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP